



Lichterganz und edles Interieur: kreiert von der Hamburger Agentur JOI-Design.

Hilton Frankfurt Airport Hotel in Frankfurt am Main am Flughafen

Futurismus trifft Eleganz

Das luxuriöse 5-Sterne-Hilton Frankfurt Airport Hotel ist ein Ort der Stille inmitten des alltäglichen Jet-Set-Wahnsinns unserer Zeit. Hier trifft modernes Design auf heimelige Gemütlichkeit und Haute Cuisine mit großer Geste auf regionale Köstlichkeiten.

„age, Lage, Lage...“ das berühmte Zitat von Conrad Hilton könnte in diesem Fall zutreffender nicht sein. Denn das im Dezember 2011 eröffnete Hilton Frankfurt Airport Hotel liegt direkt im futuristischen Bauwerk „The Sqaire“ am Flughafen in Frankfurt am Main.

Von außen betrachtet ist die imposante Architektur aus Stahl und Glas des an den Ecken sanft abgerundeten Bauwerks ein spektakulärer Hingucker. Innen befinden sich neben dem Hotel auch Einzelhandelsgeschäfte für den täglichen Bedarf, Restaurants, eine Apotheke, Arztpraxen und Büros. Zwölf Autobahnspuren führen rechts und links am Gebäude vorbei, darunter rollen die Züge des Fernbahnhofs mit täglich über

185 ICE-Verbindungen und durch die Luft ziehen Flugzeuge ihre Bahnen in alle Himmelsrichtungen. „Ganz schön laut“, dachten wir bei der Ankunft und waren total verblüfft: Nach dem Betreten des hellen Atriums der elegant gestalteten Lobby wird es wohltuend still. „Dass der Gast nach einer anstrengenden Reise oder einem Meeting innere Ruhe findet, ruhig schläft und die Energiereserven wieder aufladen kann, ist für uns an diesem pulsierenden Standort ein absolutes Muss“, sagt Generalmanager Charles Muller. Und weiter erzählen er und Marc Snijders, Director of Business Development, begeistert von der Zusammenarbeit mit der Hamburger Agentur JOI-Design, die für die gesamte

Inneneinrichtung verantwortlich zeichnet: Die Kombination aus modernem Design, gepaart mit dem edlen Holz der Sen-Esche und warmen Erdtönen strahlt Eleganz und ruhige Behaglichkeit aus. „Kurz nach der Eröffnung haben wir den Opening Award in der Kategorie ‚Luxus‘ der Fachzeitschrift ‚Tophotel‘ erhalten“, berichten Charles Muller und Marc Snijders. Dabei blitzen die Augen der beiden vor Freude darüber und auch über die positiven Gästebewertungen des Hauses auf TripAdvisor, der weltweit größten Reisewebsite.

Cocooning Komfort

„Cocooning“ heißt der Trend, der in hektischen Zeiten immer beliebter

wird, er bedeutet frei übersetzt „heimeliger Rückzugsort“ oder auch „einigeln“. Eigens für diese Cocooning Momente wurde für die Zimmer des Hilton Frankfurt Airport Hotel ein bequemer Ohrensessel kreiert. Die moderne Form des Möbelstücks ist nicht nur ein „Eye-catcher“, sondern die erste Wahl für gemütliche Mußestunden. Die Suiten verfügen über ein zusätzliches Wohnzimmer mit Arbeitsbereich, Espressomaschine und Wireless Internet und bieten je nach Wunsch einen beeindruckenden Blick auf die Frankfurter Skyline, den Stadtwald oder – zum geräuschlosen Flugzeuge beobachten – auf den Frankfurter Airport. Der Zugang zur exklusiven Executive Lounge, in der es sich in kleinen „Cocooning-Nischen“ ebenfalls angenehm verweilen lässt, gehört ebenso zum Gesamtpaket der Suiten wie Erfrischungen, Snacks und kontinentales Frühstückbuffet.

Presidential Suite

Eingerichtet mit edlen Materialien, floralen Mustern, klassischen dunklen Möbeln, einem abgetrennten Tagungsraum sowie einer kleinen Küche, die für den Room-Service separat begehbar ist, bietet die Presidential-Suite für unge-

störte Meetings gleichermaßen praktisches und luxuriöses Ambiente.

Restaurant „RISE“

Schon als Kind stand für Manfred Breuer sein Traumberuf fest: Koch! Konsequenter verfolgte er sein Ziel. Nach Lehr- und Wanderjahren in internationalen Häusern, mit Abstechern in die Türkei und nach Österreich, wechselte er 2003

zu Hilton Worldwide und wurde 2010 Teil des Voreröffnungsteams der Hotels Hilton Frankfurt Airport und Hilton Garden Inn, dem zweiten Hotel der Hilton-Gruppe im The Sqaire. Mit Kreativität, großem Erfahrungsschatz und viel Liebe zum Detail entwickelte der 41-jährige das gesamte Küchenkonzept der beiden Häuser und legte großen Wert auf die Produkt- und Speisenaus-



Ebenso futuristisch wie das architektonische Highlight selbst ist der Name The Sqaire: eine Wortkombination aus dem englischen Wort für Platz „square“ und für Luft „air“.



Schokoladenvielfalt:
Bei diesem Anblick freut man
sich auf die kleine Kaffeepause.

Kostproben



Süppchen von Erbsen und Minze mit Riesengarnele und Mangochutney, Quarkkuchen mit Himbeeren und Puffreis „Himbeer Noir“ von Konditormeister Bernd Siefert.

wahl. Seit der Eröffnung der Hotels im Dezember 2011 rühren Chefkoch Manfred Breuer und sein Team dort gekonnt in den Töpfen. Zur Philosophie seiner Küche gehört es, den internationalen Gästen die regionale Küche etwas näher zu bringen. Bei einigen Gerichten ist deshalb das Brot der Hauptdarsteller seiner Kreationen. Denn nach wie vor gilt Deutschland weltweit als das Land mit den meisten Brotsorten. Delikat schmeckte der lauwarmer Brotsalat mit Rucola, Parmesan, sonnengetrockneten Tomaten und Oliven. Auch die Grundlage des Vogelberger Zwiebelkuchens besteht im „RISE“ aus Brotteig. Sehr gelungen ist die feine Kombination der mit Rheinischer Blutwurst und Äpfeln gefüllten Ravioli wie auch das herzhaftes Fleisch des Sauerbratens von der Ente, das so butterzart war, dass kein Messer es hätte schneiden müssen. Je nach Saison gibt es zusätzliche regionale Schmankerl. Auch auf Klassiker wie Caesar Salad und Steaks muss nicht verzichtet werden; Diätwünsche werden berücksichtigt und auf der Speisekarte jene Gerichte besonders gekennzeichnet, die für Vegetarier geeignet sind, und solche, die Zusatzstoffe oder Schweinefleisch enthalten, was dem Gast die Auswahl erleichtert.

Konditors Meisterstücke

Für süße Torten, klassische Kuchen und fantasievolle Cupcakes sorgt Bernd Siefert in der „The Fifth, Lounge & Bar“. Der gebürtige Michelstädter gehört weltweit zu den renommiertesten Pâtissiers. Zahlreiche Auszeichnungen, darunter die des „Weltmeisters der Konditoren 1997“,



Restaurant RISE: Hier lassen sich regionale und internationale Köstlichkeiten genießen.

belegen dies. Nicht nur deutsche Gäste schätzen die in Deutschland beliebte Kaffee- und Kuchentradition, die in der „The Fifth Lounge & Bar“ ebenfalls nachmittags gepflegt wird. Nationale wie auch internationale Gäste sind besonders von Bernd Siefert's herrlich fruchtigem Himbeer-Schokoladen-Törtchen begeistert.

Mixen, shaken und siegen

In der „The Fifth, Lounge & Bar“ krenzt Franziska Semmler für jeden Gast den gewünschten Drink. Mit ihrem Cocktail „Vital Explosion“ erzielte sie Platz 1 bei der Cocktailmeisterschaft Mecklenburg-Vorpommern 2011. „Dass ich diesen Award gewinnen würde, hätte ich nicht erwartet“, sagt sie strahlend und mixt für uns ihre Version unseres Lieblingscocktails Piña Colada. Wir verraten nur, dass Franziska Semmler diesen Cocktail mit einer würzigen kleinen roten Schote variiert. Pikantes für den Gaumen, aromatisch und empfehlenswert. Und wo wurde 1954 zum heißen Sound karibischer Rhythmen die legendäre Originalmischung der weltberühmten Piña Colada erstmals geschüttelt? Auf der Insel Puerto Rico – in der Bar Caribe Beachcomber des Hotels Hilton Caribe.

Squa(i)re Dance, Meetings, Sightseeing

Im Ballsaal „Globe“, verleihen die an der Decke befestigten glitzernden Swarovski-Steine rauschenden Festen besonderen Glanz; zehn Tagungsräume sind für die Entwicklung innovativer Ideen mit modernster Technik ausgestattet, und

Küchenchef Manfred Breuer: Beherrscht die Kochkunst und hat gut schmunzeln.

nach den Meetings lässt es sich im Sauna- und Fitnessbereich bestens entspannen. Die Frankfurter Innenstadt ist für einen Besuch der Oper oder eine Shoppingtour auf der berühmten „Zeil“ in nur 15 Minuten zu erreichen. Kehrt man nach einem Ausflug aus dem Trubel der Großstadt zurück ins Hilton Frankfurt Airport Hotel, freut man sich auf die bequemen Betten, für die Hilton-Hotels bekannt sind – und auf die beruhigende Stille in dieser „Lage, Lage, Lage“...

Monika Kühnel ■



Franziska Semmler: Barkeeperin aus Leidenschaft.



THE SQUIRE Hilton Frankfurt Airport Hotel Restaurant Rise

60549 Frankfurt am Main, Tel.: +49 69 26012000
sales.frankfurtairport@hilton.com
www.hilton.de/frankfurtairport

Generaldirektor: Charles Muller
Küchenchef: Manfred Breuer

Service: Exzellent
Wein: Sehr gut
Ambiente: Luxuriöser Lifestyle